REVUE DE VITICULTURE

LES TROIS GLORIEUSES DE BOURGOGNE

Une récente *Revue de Viticulture* annonçait la naissance de Bourgogne 1937, venu au monde en Côte-d'Or, le 20 septembre dernier.

Depuis cette date ce nouveau-né donne satisfaction à ses auteurs. Il a de l'embonpoint (du corps). Ses joues sont d'un beau rouge (de la couleur). Il est agréable à embrasser (de la saveur). Je ne vous dirai pas que c'est un bébé Cadum, qui fut rendu célèbre par une réclame imagée, à l'instar du bébé Nestlé, mais ayant sa personnalité bien affirmée, nous dirons de lui que c'est le Bébé Bourgogne.

« Le but de la présente », comme dit le soldat Chapuzot en écrivant à ses vieux, est de vous inviter à assister aux Trois Glorieuses de Bourgogne, qui se dérouleront les 13, 14 et 15 novembre, chronologiquement parlant, à Nuits, Beaune et Meursault, géographiquement parlant.

Ces trois jours fêteront la naissance et célébreront le baptême de Bourgogne 1937. Oyez, braves gens, l'escriteau des réjouissances.

Le 13 novembre, cela commence à Beaune, centre viticole et commercial des vins de Bourgogne. A 14 heures, dans le cellier de nos Ducs, « les Grands Ducs d'Occident », comme ils aimaient à être appelés, s'ouvriront béantes les portes de l'Exposition générale des vins. Organisée par le Comité d'agriculture de l'arrondissement de Beaune et de viticulture de la Côte-d'Or, cette Exposition a son entrée par la rue d'Enfer et sa sortie sur la rue Paradis.

On ne pouvait trouver opposition plus symbolique, image plus parlante. Entrée par la rue d'Enfer cela veut dire aux humains : « Oubliez l'enfer des temps présents ; laissez à la porte vos soucis de famille, d'affaires, de pays ». Sortie par la rue Paradis, cela signifie : « Après avoir passé quelques moments dans cette atmosphère vineuse, vous aurez l'impression d'être au paradis. » Entrez, gentes dames, nobles seigneurs, entrez et pour 10 francs dévalués jusqu'à la corde, vous irez de l'enfer au paradis.

De là vers 19 heures, vous aurez parcouru les kilomètres de vignes unissant Beaune à Nuits, cet autre chef-lieu d'une côte. Nous sommes ici chez les Chevaliers du Tastevin, tenant leur XVIIe chapitre sous les voûtes du Caveau Nuiton. Mets, vins, chansons par les Cadets de Bourgogne forment un tout inséparable. L'ambassadeur de Belgique présidera cette cérémonie.

Après le Boutehors, ainsi s'exprime le Menu, une intronisation de nouveaux Chevaliers se déroulera aux paroles sacramentelles : « Par Noé, père de la vigne ; par Bacchus, père du vin ; par saint Vincent, patron des vignerons, Nous vous sacrons Chevalier de l'Ordre du Tastevin. »

La soirée se terminera par les Epousailles du Roquefort et du Bourgogne. Fromages affinés dans les fleurines du Combaloup ; brebis d'origine, danseurs et danseuses en costume du Rouergue voisineront avec le Grand Conseil de l'Ordre des Chevaliers du Tastevin, pour servir de témoins à ce mariage, dont parleront les échos mondains de la presse parisienne et étrangère.

Dimanche 14 novembre, l'alerte carillon de l'Hôtel-Dieu de Beaune, vous conviera à la vente aux enchères des vins universellement célèbres des Hospices. Fondés en 1443 par le Chancelier Nicolas Rollin, pour soulager les malades, ils ne cessèrent pas une minute de remplir leur œuvre de charité. Architecture gothique, réminiscence des Flandres ; Religieuses dénommées Dames hospitalières, souvenir de la majesté du Moyen-Age ; vignoble de grands crus, témoignage des qualités du Bourgogne, cet ensemble unique vaut, à lui seul, une longue station.

Les cuvées offertes sous leur appellation d'origine, Beaune, Pommard, Corton, Volnay, Meursault, escortées des noms des Bienfaiteurs de cette « maison des pauvres», affrontent le feu des enchères. Je dis bien, le feu. Prises entre l'électricité de la salle, entre les éclairs magnétiques des photographes, entre les bougies du commissaire-priseur, elles s'enlèvent au pas de course.

Pourquoi faut-il que des fumeurs, oubliant qu'ils sont dans le temple du vin (et quel vin !) ne résistent pas à la tentation d'allumer leur herbe sèche, empuantissant et embrouillardisant ainsi une séance d'où le solennel ne devrait pas être banni. Il est vrai qu'ils ont comme excuse que l'exemple tombe de haut et souvent des membres du Conseil d'administration, siégeant à la table officielle, ouvrent le feu des cigarettes.

Nul n'est prophète en son pays et pourtant je vous annonce des enchères animées. Songez donc, des 1937, réussis comme des amours ; des petites cuvées de 2, 3, 4 pièces sont des joyaux tentant pour les amateurs. Qu'ils ne se gênent pas. Ils feront une bonne affaire et une bonne action. Contrairement à l'affirmation évangélique, et cas peut-être unique, on peut aux hospices de Beaune «servir deux maîtres à la fois, le prochain et soi-même ».

Vers 20 heures, dirigez-vous vers les remparts encerclant la ville et qui jadis la défendait contre Mandrin et ses acolytes. Vous y verrez 200 convives se rendant vers un bastion caverneux. Dans cet antre, ils feront fête à la chair et aux vins, en dégustant le Biber bourguignon.

Et de deux. Mais comme l'affirme le proverbe « jamais deux sans trois ». Voici le troisième, la Paulée de Meursault.

Au cas où la générosité du bourgogne aurait apporté quelques perturbations dans votre calendrier, je vous remémore que nous sommes au lundi 15 novembre, la dernière des Trois Glorieuses. Après avoir honoré dans la première et dans la seconde, les capitales du vin rouge, vous êtes ici l'hôte de la capitale des vins blancs. Trinité vineuse, qui inspira le ruban porté par les Chevaliers du Tastevin : de pourpre et d'or. Les deux couleurs sont nobles et leur voisinage est à l'instar de l'amitié qui unit les trois cités.

Qu'est-ce que la Paulée ? un repas offert par le maître d'un domaine viticole à ses ouvriers pour les remercier de leur travail, qui, uni à sa technique, a enfanté ce chef-d'œuvre, le vin nouveau. Cette tradition était morte, lorsqu'en

1923, le Comte Lafon eut l'idée de grouper les anciennes paulées en une seule pour tout le village. Voilà du bon communisme.

Le succès se révéla dès le début et, les convives sans cesse augmentant, se trouvèrent limités à 300. C'est le capacité de la salle du repas. Si vous ne voulez pas être le 301e et rester à la porte, faites-vous inscrire, le plus tôt sera le meilleur.

La Paulée n'est pas un banquet officiel dans un palace, avec des garçons en habit. C'est un repas paysan. Les tables, des planches. Leurs pieds, des futailles. Les chaises, des bancs. Les serveurs, des femmes. On est serré au coude à coude, les uns des autres. On se passe fraternellement les plats.

C'est déjà un charme de cette réunion, mais le plus imprévu réside dans les vins. A l'entrée dans la salle, vous ne verrez pas un flacon sur les tables ; ni eau, cela coule de source, ni vin, c'est plus ennuyeux. Ne vous inquiétez pas, mais respectez le précepte : « Que suivant l'usage établi, chacun apporte ses bouteilles. » Comme c'est pittoresque : chacun a sa petite cave personnelle. S'il trouve la quantité insuffisante ou la qualité médiocre, il ne peut accuser que lui-même. Ceci n'arrive jamais. Aussi en assure-t-il la garde avec vigilance, en fait-il les honneurs avec discernement.

Alors des échanges s'établissent, « Passe-moi le Meursault 33 et tu auras de mon Volnay 1929 ». Une diversité de crus, une variété de millésimes à faire crever de jalousie les sommeliers des grands de ce monde.

Vous pensez, mais en hôte éduqué, vous n'osez pas dire que cette paulée est une réunion du bien boire et du bien manger, où la matière remplace l'esprit. Erreur ! Vous oubliez le prix de la Paulée de Meursault : 300 bouteilles de grand vin blanc, offertes par le domaine du Comte Lafon et remises à un écrivain qui a chanté la terre et les paysans.

En 1937, Mlle du Muraud, pour son livre « Notre Village » a remporté la palme. On lui remettra sa récompense à la fin du repas. Soyez sans crainte, pas les 300 flacons, mais une bouteille symbolique. Les autres, elle les boira seule ou en compagnie. Ceci dépendra de sa soif et de sa générosité. Je ne saurais vous en rien dire d'avance.

Voilà un programme confortable, solide, copieux, varié. C'est une occasion, suivant l'expression à la mode « d'occuper vos loisirs ». Hommes, qui que vous soyez, d'où que vous veniez, sous la condition de votre amitié prouvée pour le bourgogne et les bourguignons, assistez aux Trois Glorieuses pour y « remplir vos panses, dilater vos rates, cardinaliser vos trognes ».

Jacques Prieur.

ÉTUDES SUR L'ESTÉRIFICATION DANS LES VINS (1)

CHAPITRE IV

Rôle des esters du vin au point de vue organoleptique

D'une façon générale, les esters sont considérés comme des facteurs importants du bouquet et du goût des vins, et on leur attribue une large part dans l'amélioration progressive que subissent les vins au cours du vieillissement.

Berthelot, dans ses « Recherches sur le vin et sur son bouquet », dont ses études sur les esters du vin forment un chapitre, a été amené à penser que les esters volatils participaient au bouquet des vins et que parmi eux, ceux des monoacides simples devaient exercer la principale influence ; les transformations lentes des caractères gustatifs du vin seraient dues surtout aux phénomènes d'estérification, tandis que les variations brusques de ces caractères devraient être attribuées principalement à des phénomènes d'oxydation. Les esters acides agiraient seulement sur le goût ; ce savant attribuait à leur formation lente « la fusion des goûts multiples et de durées inégales que présentent les vins récents, lesquels goûts se transforment en cette saveur continue, dite « fondue » qui appartient aux mêmes vins, après quelques années de conservation ».

En 1903, U. Gayon a constaté que la richesse globale des vins en esters, n'était pas corrélative de leur qualité. Il l'exprima notamment en ces termes : « Si les qualités d'un vin, sa saveur caractéristique, son bouquet, sont dus, pour une partie, à des produits éthérés, il est certain que la totalité des éthers n'y intervient pas ; les plus riches en éthers sont souvent en effet, les plus communs, les plus défectueux et les moins bien conservés. »

Certains auteurs allemands auraient observé les faits contraires ; toutefois, en 1902, W. Seifert serait arrivé à des conclusions analogues à celles que Gayon devait donner l'année suivante.

Mais toutes ces observations ont été faites, on le sait, en utilisant des méthodes de dosage très imparfaites.

Dans les tableaux de résultats que nous avons indiqués, on ne saurait saisir, comme nous l'avons déjà souligné, aucune relation nette entre les qualités des vins et leurs teneurs soit en esters totaux, soit en esters neutres soit encore en acides volatils estérifiés ou en toute autre classe d'esters. Nous avons montré que la dose d'esters totaux était seulement commandée par la composition du vin, et par son âge ; cette teneur résulte de phénomènes qui sont les mêmes pour tous les vins, fins ou communs. D'autre part on peut voir que les vins les plus vieux que nous avons analysés et qui se sont montrés proportionnellement les plus riches en esters totaux, ont pourtant perdu complètement leurs qualités ; le moment où le développement des qualités du vin est optimum, ne coïncide donc pas avec le moment où serait atteinte la limite de l'estérification. Nous avons encore montré de manière plus précise que ne l'avait fait Gayon, que les vins

(1) Voir *Revue de Viticulture*, nos 2230, p. 209 ; 2231, p. 227 ; 2232, p. 245 ; 2235, p. 299 ; 2239, p, 294 ; 2241, p. 440 ; 2243, p. 473 ; 2246, p. 49 ; 2250, p. 113 ; 2254, p, 185 ; 2257, p. 242 ; 2259, p. 278 ; 2260, p. 297 et 2262 p. 344.

altérés par la piqûre étaient plus riches en esters que les vins sains et qu'ils étaient caractérisés par une teneur plus élevée en acétate d'éthyle.

Indépendamment de ces premières observations qui laissent prévoir une participation très restreinte des esters aux caractères gustatifs des vins sains, nous avons encore cherché à savoir dans quelle mesure exacte les esters qu'ils contiennent, participent à leur odeur et à leur saveur. Nous avons observé que la plupart des bouquets rencontrés dans les vins, ne paraissent pas être la conséquence immédiate de la présence d'un ester particulier ; nous avions déjà pu montrer que d'un autre côté l'ester qui semble être le seul à se rattacher à un caractère gustatif bien défini est l'acétate d'éthyle, agent responsable des caractères de l'acescence.

Les esters des polyacides et des acides-alcools du vin ne jouent aucun rôle au point de vue gustatif.

Précisons tout de suite qu'il ne s'agit ici que d'esters éthyliques et non d'esters d'alcools supérieurs ; il n'est pas impossible que ces derniers, qui peuvent être odorants à des doses négligeables au point de vue quantitatif, apportent une faible contribution au bouquet des vins.

A l'état pur, les esters éthyliques des acides organiques que l'on trouve dans le commerce, présentent des odeurs plus ou moins intenses et généralement assez éloignées de l'odeur vineuse, mais qu'il serait peut-être prudent d'attribuer parfois à des impuretés ; ces odeurs résistent souvent, en effet, à la saponification. Par ailleurs, certains échantillons d'esters neutres présentent une réaction nettement acide et peuvent contenir des peroxydes (faits constatés sur un échantillon de lactate d'éthyle).

En diluant le produit pur avec une solution alcoolique de 10°, ou en l'ajoutant à du vin, et d'autre part en formant directement les esters par réaction à 100° de l'acide sur l'alcool en solution diluée, on peut constater que les mono et les polyesters éthyliques des acides-alcools ne présentent, même à des concentrations dix fois plus élevées que celles du vin, ni odeur, ni goût particuliers ; *en conséquence, aucun de ces esters ne contribue au parfum et à la saveur du vin.* L'impression acide que laisse au palais une solution alcoolique d'un acide organique, n'est pas non plus diminuée de façon sensible par l'estérification de l'acide ; la solution n'acquiert pas ce « coulant » dont Berthelot accordait l'origine à la formation des esters acides.

En solution contenant 6 à 8 milliéquivalents par litre, les esters succiniques possèdent une très faible odeur, mais qui ne ressemble en rien à une odeur vineuse ; aux doses auxquelles les esters succiniques sont présents dans les vins, il est probable qu'ils ne jouent aucun rôle au point de vue gustatif.

Pour les monoacides simples, à mesure qu'augmente le nombre d'atomes de carbone de la molécule, les acides et leurs esters sont doués d'odeurs de plus en plus accusées, tout au moins lorsqu'on considère les premiers termes de la série homologue. Ainsi par exemple, alors que l'acétate d'éthyle est perçu à l'odorat, en solution alcoolique à 10°, à partir de 0,5 millimolécule par litre, le butyrate d'éthyle est décelé dès la concentration de 0,2 millimolécule, soit 23 mgr. ; et l'œnanthate d'éthyle pour une teneur de 1 mgr. par litre seulement. Les esters se montrent toujours considérablement plus odorants que leurs acides respec-

tifs, et dans une solution d'acide estérifié à la limite, c'est toujours l'odeur de l'ester qui domine. (Il est certain que les acides gras volatils ne participent aucunement au bouquet des vins normaux.)

Dans une récente étude, nous avons démontré que *c'est l'acétate d'éthyle formé par les bactéries acétiques, et non l'acide acétique comme on le croit généralement, qui est le corps responsable des caractères de l'acescence.* Si le rôle de l'acétate d'éthyle n'avait pas été jusqu'ici établi de façon aussi catégorique, certains auteurs avaient à ce sujet vu juste, sans d'ailleurs apporter de preuves expérimentales ; Gayon et Laborde écrivaient par exemple, en 1912, les lignes suivantes : « La production d'acide acétique est accompagnée d'une légère éthérification de cet acide, et les traces d'éther acétique ainsi formé contribuent à caractériser nettement l'altération par la dégustation (1). »

(*A suivre*) E. PEYNAUD.

L'ANNÉE VITICOLE 1937 EN ANJOU

L'année 1937, sans être « l'année exceptionnelle » que quelques viticulteurs avaient un moment espérée, s'inscrira cependant parmi les très bonnes années dans notre région ; quelques vins même seront de très grands vins. Avant de donner la composition des moûts de raisins qui les ont produits, nous passerons en revue les conditions météorologiques de l'année et les différentes phases de la végétation de la vigne qui ont contribué à leur obtention.

Caractères météorologiques de l'année viticole 1937. — L'année viticole 1937 se caractérise par un hiver pluvieux et doux, assez semblable à l'hiver précédent et un début de printemps également humide. On enregistre, de novembre 1936 à mai 1937, 534 mm. d'eau en 135 jours de pluies ; la température moyenne journalière s'établit, pendant cette période, à 7°5 ; un seul jour, la température est descendue à 6° au-dessous de zéro. Mais l'analogie avec 1936 cesse dès le mois de mai et au lieu de 100 mm. d'eau en 27 jours de pluie, en juillet 1936, nous comptons pour ce même mois, en 1937, 7 mm. d'eau seulement en 2 jours. Cet été très sec — 20 mm. 5 d'eau en 10 jours, du 25 juin au 12 septembre — n'a pas été sans nuire au développement du grain de raisin et sans les pluies du 12 au 20 septembre (59 mm. d'eau en 9 jours), la récolte eût été assez diminuée en quantité. Mais, à la suite de ces pluies, les grains se sont gonflés assez rapidement, nous assurant une récolte de 30 à 40 hl. à l'hectare, en moyenne, pour nos cépages rouges et de 22 hl. pour le *Chenin blanc*, pendant que la somme élevée des températures moyennes d'avril à novembre (3.614 contre 2.979 en 1936) et la luminosité exprimée en heures de soleil (1.535 heures contre 1.290 en 1936) contribuaient à nous donner la qualité.

Développement de la vigne. — Les premiers signes du débourrement de la vigne se sont manifestés sur les coteaux dès la deuxième quinzaine de mars,

(1) U. Gayon et J. Laborde, *Vins*, Paris, Béranger éd., 1912, p. 290.

mais ne se sont nettement accusés qu'au début d'avril. Les pousses avaient de 2 à 3 cm. de longueur dans le *Chenin blanc*, au 16 avril.

A notre vignoble d'expériences, le 4 mai, comme tous les ans à pareille date, nous avons mesuré les pousses les plus longues des longs bois qui sont, en moyenne :

Chenin blanc.	7 cm. 4
Chardonnay.	14 cm. 6
Gamay.	11 cm. 7
Cabernets franc (Breton).	9 cm. 8

Ces mesures marquent une légère avance dans le développement de la vigne sur l'année précédente, mais un retard accusé sur l'année 1933, une de nos dernières grandes années de vin.

La sortie des « lames » est plutôt abondante, sauf dans les vignes qui ont eu à souffrir des intempéries (gelée, grêle) en 1936. On compte 2 et 3 grappes par bourgeon et quelquefois 1 ou 2 sur le contre-bourgeon dans le *Gamay*, par exemple.

Un autre fait intéressant à signaler, et plutôt rare, est le nombre élevé de « verjus » appelés encore, dans la région « cadets » ou « conscrits », que l'on trouve, cette année, sur un bon nombre de souches de *chenin blanc* ; verjus venus assez tardivement et qui se présentaient, au moment des vendanges, comme les grappes normales à la fin de juillet. Le fait est beaucoup plus fréquent chez le *Gamay* et ses « verjus » peuvent arriver quelquefois à maturité ; la vigne donne alors deux récoltes à un mois et demi d'intervalle, comme en 1921.

Le début de la floraison peut être fixé au 4 juin pour le *Gamay* et au 12 pour le *Chenin*. Au 22 du même mois, ce dernier cépage est presque partout défleuri ; donc avance sensible à cette époque, dans la végétation. Mais la sécheresse qui survient ensuite gêne le développement du raisin et la véraison ne se produit que vers le 20 août pour le *Gamay*.

La récolte a commencé par les cépages rouges vers le 20 septembre, après la période de pluies, signalée ci-dessus, et au début d'octobre pour le *Chenin blanc*. Elle s'est poursuivie jusqu'au 25 de ce dernier mois, environ. Dans les coteaux, les viticulteurs ont profité, pour faire leurs triages, des dix-sept journées de beau temps, sans pluie, qui ont marqué toute cette période.

Accidents et maladies. — L'année 1937 aura été une année d'*oïdium*. Il se manifeste déjà, avec une certaine virulence, dès le début de juillet, virulence qui s'accuse et se généralise dans tout le vignoble jusque vers le 15 août. On sait que l'oïdium occasionne souvent des dégâts dans les années chaudes. C'est vers 25 à 30° que la température est optima pour son développement et ce n'est qu'au-dessus de 35° que son évolution se ralentit. Par ailleurs, il est peu exigeant sous le rapport de l'humidité ; il lui suffit de quelques brouillards et rosées. Rappelons enfin aux viticulteurs que par des soufrages, faits de bonne heure, sur les pousses qui ont de 5 à 10 cm., on peut prévenir des attaques inopinées de ce cryptogame.

Le *mildiou*, que l'on aurait pu s'attendre à voir apparaître de bonne heure, après un hiver et un début de printemps pluvieux et une température moyenne

journalière de 17° en mai, ne fait son apparition sur les feuilles que vers le 22 juin. Au début de juillet, on signale un peu de *Rot gris* sur les grappes, de divers côtés. Mais les conditions particulières de l'été n'ont pas permis une extension de la maladie.

La floraison s'étant faite dans la belle période qui va du 11 au 23 juin, on ne constate ni *coulure*, ni *millerandage* accusés.

On observe toujours du *court-noué* dans de nombreuses plantations. L'étude de cette maladie est poursuivie à la Station. Notons cependant que la chaleur et la sécheresse de l'été ont permis à certaines vignes atteintes de se relever. L'avenir nous dira si ce relèvement est définitif ou momentané.

Sur les coteaux qui avaient eu à souffrir de la *cochylis* et de l'*eudémis*, en 1936, on retrouve, cette année, ces deux ampélophages en moins grand nombre, et avec des dégâts moins accusés. Ils ont cependant contribué à réduire la récolte dans les vignes de *Chenin* de ces coteaux, à la suite, en particulier, de la dessiccation des grains piqués.

A notre vignoble d'expériences, l'*eudémis* et la *cochylis* sont toujours en diminution et nous n'avons capturé, dans nos douze pièges indicateurs, installés dans ce vignoble depuis 1911 — malgré des conditions atmosphériques favorables aux prises — que 215 papillons. Nous sommes loin des 16.000 pris en 1925, et même des 1.400 en 1933.

Quelques particularités sont à signaler, cette année. Au printemps, du 10 mai au 13 juin, nous prenons 24 papillons de *cochylis* et 31 d'*eudémis ;* au début de l'été, du 4 juillet au 1er août, 54 *cochylis* et 44 *eudémis ;* ce qui nous donne, au total, jusque là, 78 *cochylis* et 75 *eudémis*. Mais le vol de ce dernier insecte se poursuit jusqu'au 1er octobre (62 papillons capturés). En somme, pour toute l'année, nous comptons sur 100 papillons, 37 *cochylis* et 63 *eudémis*. Or, depuis 1920, c'est la première fois que nous constatons, dans ce vignoble, une telle proportion de *cochylis*, proportion qui s'était maintenue, depuis cette époque, à 5 p. 100 seulement, sauf en 1936, 12,7 p. 100. Sommes-nous à la veille d'assister à la substitution de la *cochylis* à l'*eudémis*, comme nous avions assisté, en 1920, à la substitution inverse ? C'est ce que les années qui vont venir nous apprendront ; mais le fait était intéressant à enregistrer, dès cette année.

Nous rappellerons aux viticulteurs que dans la lutte à entreprendre contre certains ennemis de nos cultures, lutte si ardue dans le cas présent, par suite de la difficulté de bien imprégner les grappes d'insecticide, la continuité dans l'effort est une des conditions du succès ; nous le constatons, à notre vignoble d'expériences. Contre la génération de printemps de la *cochylis* et de l'*eudémis*, nous sommes armés, mais faut-il encore se servir de ses armes et ne jamais les abandonner. Nous traitons bien tous les ans nos vignes pour les préserver du mildiou, pourquoi ne pas adopter la même tactique contre nos deux ampélophages ? La question des traitements contre la deuxième génération, en dehors de la vigne d'expériences et de quelques cas particuliers, reste difficile à résoudre avec le même succès qu'au printemps. Depuis deux ou trois ans, on a mis sur le marché des produits nouveaux, des poudres en particulier ;

nous en avons confié l'étude, à la Station, à nos collaborateurs, MM. Simon et Bosc.

Vendanges. — Nous avons indiqué, au début de cette note, l'époque de la vendange et les quantités moyennes récoltées à l'hectare pour nos différents cépages. Voyons maintenant la qualité, d'après les nombreuses analyses de moûts, faites au laboratoire. Retenons que pour les *Cabernets*, la moyenne est de 11°8 d'alcool à produire ; pour les *Gamays*, de 11° 4 et pour le *Groslo* de 10°5, avec des maxima de 12°6 pour les premiers ; de 13°4 pour les seconds et de 12°3 pour les troisièmes ; le plus bas degré enregistré est de 9° pour le *Groslot.* L'acidité sulfurique moyenne est inférieure à 6 gr. par litre. Une telle vendange doit nous donner d'excellents *rouges cuvés* et des *rosés* de qualité, bien faits pour soutenir la bonne réputation de ces vins.

La récolte du *Muscadet*, dans la région d'Anjou, voisine de la Loire-Inférieure, a été très faible : 11 hectolitres en moyenne, pour les quelques échantillons examinés, avec des minima de 4 hl. 5 à l'hectare. Par contre, le degré alcoolique moyen se tient aux environs de 11° et l'acidité est de 5 gr. 5 par litre.

Enfin, notre *Chenin blanc* nous a donné, en moyenne, pour 133 échantillons analysés et prélevés sur différents points du département :

Sucre, par litre	233 gr.
Alcool, en puissance.	13°7
Acidité sulfurique totale, par litre. .	6°7

Ce qui est intéressant à noter, c'est le nombre d'échantillons pour lesquels le degré d'alcool, en puissance, est égal ou supérieur à 15° ; cette proportion est de 17,8 p. 100 avec des maxima, en moûts, de 17 à 21°. Ce sont, évidemment là des produits de triage, récoltés tardivement pour la plupart, et qui donneront des vins tout à fait supérieurs, car leur acidité s'est maintenue à la dose moyenne, indiquée ci-dessus. Pour les treize régions de l'Anjou qui nous ont adressé des moûts, la moyenne pour huit d'entre elles, est supérieure à 13° d'alcool. Par ailleurs, grâce à l'arrière-saison, relativement chaude, la fermentation s'est bien établie pour ces moûts, dans la plupart des cas.

Cette revue viticole ne serait pas complète, si nous ne mentionnions pas la Ve Fête Nationale des Vins de France, qui s'est tenue à Angers, les 4, 5 et 6 juillet dernier avec un éclat inégalé jusqu'ici. Les vins de 1937 justifieront la bonne réputation que nos visiteurs ont emportée des produits de l'Anjou et la « RÉCOLTE DU PRÉSIDENT », c'est ainsi que *M. le Président de la République* a bien voulu, dernièrement encore, baptiser la récolte 1937, en Anjou, sera digne d'un si *Haut Parrainage.*

L. MOREAU et E. VINET.

ACTUALITÉS

Chronique méridionale hebdomadaire

Nouvelles réflexions sur les modalités et les effets de la fumure de la vigne. — Les anciens pensaient avec raison que la vigne doit avoir des forces pour produire, savaient les lui conserver et même les accroître, mais savaient aussi qu'elles se répartissent suivant certaines lois entre la vigueur, le rendement et la qualité. Les modernes, qui pourraient être d'accord sur ce point de vue, s'en éloignent néanmoins souvent. Tels sont les propagandistes qui, en matière de fumure de la vigne, usent auprès des vignerons d'arguments commercialement éprouvés, mais qui trahissent une bien pauvre technique.

Qu'on nous comprenne bien : nous n'avons pas le désir d'atteindre les considérables intérêts qui sont en jeu, ni les personnes qui les défendent, mais seulement celui de nous opposer à la généralisation d'interprétations erronées de certains faits de la technique viticole ; c'est, bien entendu, notre domaine. Ainsi, nous acceptons difficilement et finirons probablement par repousser définitivement les prétentions excessives tendant à faire admettre une action spécifique de telle ou telle fumure sur la vigueur ou bien la qualité ou bien le rendement.

Passe encore pour les deux premières, bien qu'il nous paraisse paradoxal qu'un être qui gagne des forces ne puisse en disposer selon sa volonté et les appliquer de façon variable à des efforts divers, mais la dernière proposition nous semble tout à fait excessive parce que ni la pratique, ni l'expérience n'autorisent à prétendre que le rendement puisse étroitement dépendre de la fumure appliquée. On use de formules souvent heureuses pour faire entrer cette contre-vérité dans l'entendement des praticiens et on noircit des pages et des pages avec des résultats d'expériences de fumure de la vigne. On plaint les auteurs de ces expériences qui supposent que la vigne se comporte en l'espèce comme le blé.

Ceci vient de ce qu'un dieu malin, ou un concours de circonstances n'ont point permis qu'on enseignât aux propagandistes, ni qu'on leur donnât le temps de comprendre la considérable, l'éblouissante différence, le profond abîme, qui sépare la culture de la vigne des cultures annuelles ; on ne saurait leur en tenir la moindre rigueur, puisque c'est avec la plus entière bonne foi et le plus grand dévouement qu'ils suent sang et eau à consolider leurs slogans par une expérimentation conformiste, à présenter aux vignerons des arguments qui seraient très fondés s'il s'agissait de blé ou de betterave. Mais il s'agit de vigne.

Le comble est, qu'après s'être battu les flancs pour y comprendre quelque chose, les vignerons ont fini eux-mêmes par penser et agir en Beaucerons et à supputer en fumant la vigne en hiver un futur trop-plein de leurs futailles. Les désillusions sont mises sur le compte de la rigueur des temps et du temps. Il n'est jamais laissé de témoin. Peut-être, les vignerons d'aujourd'hui sont-ils plus naïfs ou moins curieux que ceux d'autrefois ; peut-être aussi, sont-ils moins attentifs à ce qui se passe dans leur vignoble parce que leur attention est retenue ailleurs ; toujours est-il que l'ensemble de la profession n'a sûrement rien à gagner aux ébats d'une propagande qui fait assez bon marché des préoccupations techniques. Le moindre danger est que le vigneron en vienne à s'éloigner des pratiques traditionnelles, à éprouver l'incapacité d'analyser sainement les conditions de la production ; on ne saurait admettre que ceux qui vivent de la culture de la vigne y puissent trouver leur compte.

Mais c'est là toute une histoire : revenons à la fumure et au rendement de la vigne.

Lorsque la sortie des grappes est faible, la récolte est réduite et il paraît clair que le nombre de grappes se trouve être un facteur important du rendement. Pour obtenir beaucoup de récolte il suffirait, sans recourir à une coûteuse fumure, de laisser à la souche au cours de la taille une charge plus grande d'autant, à la condition bien évidemment que la plante puisse porter ce supplément de récolte sans exiger des forces nouvelles. C'est en usant des arguments du commun, si fréquemment produits qu'ils deviennent irritants, à savoir que la fumure accroît le rendement que nous avions, d'une boutade, considéré le sécateur comme un bon engrais pour la vigne.

A vrai dire, en délaissant le paradoxe, il faut constater que le rendement ne dépend pas uniquement de la charge c'est-à-dire du nombre d'yeux laissés à la taille, donc du nombre de grappes portées par une souche, mais qu'il résulte, pour une autre part, du poids moyen des fruits. Si, sur une souche donnée, on augmente le nombre des grappes, leur poids moyen diminue comme diminuent aussi leur taille et le volume de chaque grain. La récolte croît jusqu'à un maximum.

Le poids des grappes tient donc à leur nombre même sur la souche, mais il dépend de beaucoup d'autres choses ; il résulte de ce que nous avons appelé, au début de ce qui précède, les forces de la plante ; il est certain que ces forces sont plus grandes en plaine qu'en coteau et il est aussi patent que, toutes autres choses étant égales d'ailleurs, les grappes de l'Aramon sont plus belles en plaine qu'en coteau.

Le poids des grappes tient encore par une relation simple au rendement lui-même considéré, non pas en valeur absolue, mais en évaluant son importance par rapport aux forces totales de la production.

Nous voudrions être compris et voici un exemple qui peut éclairer : deux souches d'Aramon sont établies C en coteau et P en plaine. Si la production est équivalente, C porte davantage de grappes et une charge plus importante que P. Si le nombre de grappes et la charge sont équivalentes en C et P, c'est P qui produit davantage. Si la taille des grappes est équivalente — ce qui, pensons-nous, doit être recherché —, c'est que P produit beaucoup plus que C et est beaucoup plus chargée.

Ainsi, la fumure, qui aboutit en somme à déplacer les vignes vers des milieux plus fertiles, soit du coteau vers la plaine, aurait une action sur le rendement en modifiant le poids des grappes ; mais ce n'est tout de même pas aussi simple.

Par l'application d'une fumure efficace et si la charge demeure constante, ce qui est, en général, le cas, la vigueur croît, ce qui implique une modification de la qualité qui est accrue ou diminuée en général. Et il apparaît que la part des forces nouvelles apportées par l'application d'une fumure, absorbées par l'accroissement de vigueur, est infiniment plus grande que celle qui est synchroniquement employée à une utile augmentation de rendement. Tout cela se traduit par une faible augmentation du poids des grappes, par un fort gain de vigueur et par, généralement, une réduction et rarement un gain de qualité.

Nous ne pensons pas, et on ne peut l'admettre, qu'il soit avantageux d'accroître la production du vignoble en sarments, ni que soit très souhaitable une telle action de la fumure ; et d'autant moins qu'il n'est pas du tout certain que cette augmentation de puissance soit acquise définitivement et réapparaisse, même sans nouvel apport d'engrais, au cours des années ultérieures.

Il nous paraît, par contre, que l'exploitation rationnelle d'une fumure comprend l'utilisation immédiate et non pas différée, par une charge plus grande (soit par un nombre d'yeux plus élevé) des possibilités supplémentaires qu'elle doit apporter. Sans cette précaution, il en résulte surtout... du bois ! Avouons que c'est payer bien cher un produit sans valeur.

Il se poserait alors à nos bons propagandistes en mal d'expérimentation la question de savoir de quel ordre sont, dans tel ou tel milieu, les effets de telle ou telle fumure, mesurés simultanément, sur le rendement, la qualité et la vigueur de la vigne, avec les précautions qui sont d'usage. Ils acquerraient assez vite, ce que certaines actions pathologiques ne nous permettent pas d'obtenir dans notre milieu habituel, la notion d'*un effet viticole* des engrais, complément indispensable pour le praticien et même pour l'agronome, de la mesure aujourd'hui possible par des moyens classiques de l'*effet alimentaire* de ces mêmes engrais.

La question est très vaste.

Jean BRANAS.

Chronique charentaise

Suites d'expériences contre la chlorose. — Dans une de nos chroniques, en novembre 1936, nous avons fait connaître les résultats d'expériences de badigeonnages exécutés en automne 1935, contre la chlorose, avec des produits divers.

Toutes les rangées badigeonnées avec des produits différents en 1935, l'ont été, en novembre 1936, avec une formule unique : sulfate de fer + acide citrique.

La chlorose a été bénigne dans ce champ, en 1937, même sur les rangées témoins, non traitées, ni en 1935, ni en 1936.

Il était intéressant de mesurer l'influence que pouvaient encore avoir les badigeonnages différents de 1935 sur la récolte de 1937.

Les chiffres suivants nous donnent ces mesures :

Badigeonnages avec		Poids de vendage de 2 rangées		
en 1935	en 1936	en 1936	en 1937	Total des 2 années
		kgr.	kgr.	kgr.
Perchlorure de fer à 60 %	Sulf. de fer 25 % + 6 % ac. citriq.	494	585	1.079
Perchl de fer 50 % + ac. citriq. 10 % .	»	511	629	1.140
Sulfate de fer 40 %	»	458	508	966
Citrate de fer 28 %	»	544	595	1.139
Sulf. de fer 25 % + ac. oxaliq. 6 % . .	»	493	505	998
Sulf. de fer 25 % + ac. citriq. 6 % . .	»	569	639	1.208
Sulf. de fer 25 % + ac. tartriq. 6 % . .	»	549	524	1.073
Sulf. de fer 25 % + oxalate de pot. 6 % .	»	497	500	997
Nitrate de fer 20 %	»	493	680	1.173
Témoins non traités en 1935	»	352	239	591
Témoins non traités en 1935 et 1936. .	Rien	352	293	645

On voit combien il a été désastreux de négliger tout traitement. En 1935, un simple badigeonnage nous a procuré une augmentation de récolte de l'ordre de 100 p. 100, par rapport aux rangées témoins, pendant deux ans.

En 1937, ce sont les rangées badigeonnées en 1935 avec nitrate de fer qui tiennent la tête des poids de récolte.

Mais, ce sont les rangées traitées en 1935 avec sulfate de fer additionné d'acide citrique qui ont produit le total de vendange le plus élevé, pour les deux années ensemble.

Et ceci confirme le rôle de l'acide citrique comme améliorant supérieur du badigeonnage Rassiguier.

Un conseil, pour terminer : Si l'on badigeonne avec du sulfate de fer seul, il est à recommander de ne préparer la solution qu'au dernier moment ; et, en tout cas, le plus tard possible avant l'emploi.

Au contraire, si l'on utilise le mélange sulfate de fer + acide citrique, il est à conseiller de préparer la solution un ou deux jours à l'avance.

Nous rappelons enfin, que la formule qui nous a donné de bons résultats est la suivante :

Sulfate de fer . . . . 25 à 30 kgr.
Acide citrique. . . . . 5 à 6 kgr.

Eau, quantité suffisante pour. 100 litres

J.-L. Vidal,
Directeur de l'Institut des Recherches Viticoles de la Fondation Fougerat.

Chronique d'œnologie méridionale

Les vins de l'Aude et leur passé. — Certaines régions viticoles de France ont le privilège officiel de chanter le Raisin, le Vin et leurs dieux. C'est l'occasion de fêtes nationales où les vertus de ces vignobles sont exaltées avec juste raison. Ces réjouissances permettent de louanger agréablement les joyaux de notre couronne viticole.

Mais le cycle de ces fêtes nous semble se retrécir singulièrement au point d'ignorer un certain nombre de vignobles qui ont peut-être droit à quelques égards. Celui de notre Terre d'Aude s'enorgueillit d'être parmi ces oubliés.

Sans doute on le méconnait parce que sa bonté n'a d'égale que sa modestie. De tout temps il a servi à parachever en d'autres lieux d'œuvre de la Nature. N'est-ce pas, négociants de Bordeaux, de Bourgogne et d'ailleurs ? Il est temps que, sans réclame tapageuse, ce vignoble aux splendeurs ignorées apparaisse aux visiteurs surpris et charmés à la fois. Terre d'Aude, il est temps qu'on sache que tu fus le berceau de tout ce beau vignoble de France, envié et trop souvent saccagé ! Un berceau qui n'a rien perdu de ses précieuses qualités. Pour le dire, pour le proclamer définitivement l'ancienne capitale de la Septimanie appelle à son foyer étrangers et nationaux.

C'est la raison de cette foire annuelle qui, pour la troisième fois, va glorifier ce vignoble aux mille aspects. Elle se déroulera dans un cadre idéal au pied du majestueux Hôtel de Ville de Narbonne, tout le long de ce Canal de la Robine qui doit rappeler à tout Narbonnais le grand passé maritime de leur antique cité,

A tous ces visiteurs, elle montrera une étonnante gamme de vins — rouges, rosés et blancs — et de vins de liqueur. On connaît trop peu toutes ces merveilles de chez nous.

Voici d'abord les vins de plaines alluviales si calomniés, mais si frais et légers, qu'ils constituent le type idéal du bon vin d'été.

Ensuite, les vins du Limouxin et du Carcassonnais fruités, de couleur rouge cerise. Sait-on que les gourmets du XIXe siècle mettaient à une place de choix le vin rouge de Limoux dont la réputation mondiale l'élevait au rang du vin de Saint-Georges-d'Orques ?

Encore, les vins corsés et savoureux des coteaux du Narbonnais, du Quatourze, de la Clape, de Ginestas.

Enfin, voici les crus du département :

Le Minervois planté de Carignan, de Terret et de Morrastel, vins veloutés, à l'arome si délicat, d'une couleur rubis caractéristique. C'est notre Bordeaux, avec ses fragilités, mais toutes ses bontés.

Les Corbières plantées aussi de Carignan, de Morrastel, de Terret Noir, mais où le Grenache apporte ses caractères précieux de corps et de moelleux. Vignoble varié à son tour : Val de Dagne aux vins délicats rappelant ceux du Limouxin, mais dont le versant nord, de Lézignan à Bizanet, donne des vins plus corsés ; Hautes-Corbières du canton de Durban, versant maritime avec Leucate et Fitou, versant Roussillonnais du canton de Tuchan. Tous ces terroirs donnent des vins

à la robe remarquable où se jouent toutes les teintes rubis et grenat ; tous généreux, bouquetés, rudes quand ils sont jeunes, mais si moelleux après quelques mois de vieillissement ! C'est notre Bourgogne. Nos vins ont le corps, ils peuvent avoir l'arome et la finesse des vins de cette province privilégiée.

Voilà pour *nos vins rouges*.

Mais ces terroirs produisent aussi de délicieux *vins blancs et rosés*, grâce aux techniques de virification les plus naturelles.

Et sur les terrains exceptionnels des Hautes-Corbières du versant maritime s'élaborent les *vins de liqueur* : grenaches, rancios et muscats où le plaisir des yeux le dispute à celui du goût. Une place de choix doit être donnée au muscat qui, en certains coins, est vraiment un vin exceptionnel par son arôme, son fruité et sa douceur.

Tous ces vins égalent déjà ou peuvent égaler n'importe quel grand vin de liqueur.

Il manque une note à cette gamme déjà si riche. C'est la délicieuse *Blanquette de Limoux*. Elle est si dorée et légère, si naturelle et si doucement mousseuse qu'on ne se lasserait jamais de la regarder pétiller et de la boire ensuite. Elle couronne dignement cette belle série de vins qui nous conduit du petit vin de plaine aux vins les plus précieux.

Pour louanger notre beau vignoble, nul choix ne pouvait être plus heureux que celui de Narbonne.

Il est des mobiles ignorés qui nous commandent souvent. Qui peut nier, à ce sujet, l'emprise du passé ?

(A suivre.) Michel FLANZY.

74e Exposition générale des vins de Bourgogne

L'exposition, organisée par le Comité d'Agriculture de l'arrondissement de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or se tiendra, à Beaune, les 13 et 14 novembre 1937, en même temps que la vente des vins des Hospices.

Elle aura cette année pour cadre, grâce à l'obligeance de M. le Maire de Beaune, la cuverie de l'ancien Hôtel des Ducs de Bourgogne, joyau d'architecture du XVe siècle, ouvert pour la première fois au public à cet effet.

L'importance de cette manifestation, qui permet de déguster gratuitement tous les crus de Bourgogne, depuis les Chambertin, les Musigny, les Clos-de-Vougeot, les Romanée, les Nuits, les Corton, les Beaune, les Pommard, les Volnay, les Meursault et les Montrachet de la grande côte, jusqu'aux crus du Mâconnais et du Beaujolais, Moulin-à-Vent, Fleurie, etc., ainsi que les délicieux Chablis de la Basse-Bourgogne, est bien connue.

Outre les échantillons de vins nouveaux, seront réunis une multitude d'excellents vins vieux.

Propriétaires et négociants s'empresseront, pour vous faire apprécier leurs produits et les visiteurs trouveront certainement, à l'Exposition générale, le vin de Bourgogne qu'ils désirent.

Vicomte DE MOUCHERON.

Vœu de la C. G. V. au sujet du prix de libération des tranches

La C. G. V. demande qu'à l'avenir la libération des tranches dont l'échelonnement est réglé par l'article 8 soit subordonnée :

Non pas aux prix atteints par les vins de 9° sur les places désignées par le décret du 30 juillet 1935, mais au prix moyen atteint sur les dits marchés par les vins de 9 à 13°.

Cette disposition tendrait à éviter que des vins titrant 8°5 soient cotés sur le marché à 16 fr. le degré, alors que des vins de 13° atteignent péniblement la cote de 13 fr. 50 à 14 fr. le degré.

Société de viticulture de Tonnerre

La Société de viticulture de Tonnerre organise pour le dimanche 19 décembre 1937 une exposition des vins de la vigne nouvelle, permettant de juger de la valeur des nouveaux cépages cultivés, en comparaison des anciens viniféras formant jadis le fond du vignoble français pour *les vins ordinaires seulement.*

La date ci-dessus permettra :

1° De se rendre compte des anciens numéros qui ont une valeur consacrée par le temps.

2° De reconnaître les nouvelles obtentions qui promettent un avenir intéressant par la qualité de leur vin. Pour ces derniers, la date de rapport du jury arrivera en temps utile pour permettre aux viticulteurs de faire dès le printemps 1938 des essais de plantation de ces nouveaux cépages.

3° Les vins nouveaux seront clairs, et leur dégustation pourra se faire dans de bonnes conditions.

Sont admis à cette exposition les vins rouges, rosés et blancs de la récolte 1937 de toutes provenances, et ceux des hybrideurs qui voudront faire apprécier le mérite et la valeur de nouvelles obtentions.

Des vins vieux seront admis, afin de juger de leur bonne tenue et des qualités qu'ils peuvent acquérir avec l'âge.

Un jury composé de négociants en vins sera chargé d'examiner les produits présentés et de faire un rapport sur cette dégustation.

Toutes les indications utiles et la date d'envoi des échantillons seront donnés aux exposants. Ecrire au Président de la Société de viticulture à Tonnerre.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 195 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. Vin blanc supérieur, 230 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 270 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9°½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 660 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 680 fr. ; Picolo, 680 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 950 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 975 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. — Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 16.000 à 21.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.500 à 9.000 ; 2es crus, 4.200 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.800 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.800 à 4.800 fr. ; Graves, 3.500 à 4.500 fr. en barriques en chêne ; 1935 : 1ers Graves supérieurs, 2.800 à 4.000 fr. ; Graves, 2.600 à 3.100 fr.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 400 à 450 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 650 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 750 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 340 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 320 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr. ; Blancs supérieurs, 700 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Vins de 1936 : Muscadet, de » à » fr. ; Gros plants, 400 fr. le barrique départ cellier du vendeur. Vins 1937 : Muscadet, 1.100 à 1.200 fr. Gros plants, 500 à 600 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

Algérie. — Rouges, de 14 fr. 50 à 15 fr. 50 le degré. Blancs, 15 fr. 50 à 16 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (8 novembre 1937).* — *Cote officielle* : Vins libres : 10° et au-dessus 14,50 à 15 ; 8°5 à 9°5, 15 fr. 50 à 16 fr. 25, Café, 16 fr. » à 17 fr. ; Moyenne 9°, 16 fr. 25.

Montpellier (9 novembre). — Rouges, 9° : 16 à 16 fr. 25 ; 10° à 10°5 : 14 fr. 50 à 15 ; 11° à 12° : 13 fr. 75 à 14. — Rosés, 15 à 16 fr. — Blancs, 15 à 16 fr. — Vins de café, 16 fr. 25 à 17.

Béziers (5 novembre). — Récolte 1937 : Rouges, 9° à 12°, 13 fr. 50 à 16 fr. 50 Rosés, 10° à 12°, 14 fr. à 16 fr. ; Blancs pour vermoutheries, 10°5 à 11°5, 16 fr. à 17 fr. 75.

Minervois (7 novembre). — Marché d'Olonzac. Récolte 1937 : de 14 fr. à 16 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (6 novembre). — Vins rouges 1937, de 10° à 12°, 13 fr. 50 à 15 fr.

Carcassonne (6 novembre). — Récolte 1937 : Vins rouges de 9° à 12°, de 13 fr. 75 à 16 fr. 50.

Narbonne (4 novembre). — Vins rouges 1937, de 13 fr. » à 16 fr. 50.

Sète (3 novembre). — Rouges, 14 fr. » à 16 fr. » — ; Rosés, 14 fr. 50 à 16 fr. 50 ; Blancs, 15 fr. 50 à 17 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 180 fr. » le quintal, orges, 130 fr. à » fr. ; escourgeons, 130 fr. à » ; maïs 112 fr. à 115 fr. ; seigle, 117 fr. » à 121 fr. » ; sarrasin, 113 fr. à 117 fr. ; avoine, 110 fr. » à 114 fr. ». — Sons, 72 à 76 fr. — Recoupettes, 52 à 56 fr.

Pommes de terre nouvelles. — Hollande, de 70 à 120 fr. ; Rosa, 90 à 110 fr. ; Saucisse rouge, 70 à 110 fr. ; Sterling, 50 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 à 210 fr. ; paille d'avoine, de 185 à 225 fr. ; paille de seigle, 165 à 205 fr. ; luzerne, 190 à 270 fr. ; foin, 190 à 270 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 480 à 680 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés, » fr. les 100 kgs ; supérieur, 124 fr. » ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés 99 fr. ; de palmistes, 99 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 290 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — BŒUF, 3 fr. » à 15 fr. 50. — VEAU, 8 fr. 50 à 14 fr. 70. — MOUTON, 6 fr. à 28 fr. ». — DEMI-PORC, 10 fr. 80 à 11 fr. 80. — LONGE, 10 fr. 50 à 14 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 75 à 85 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 100 fr. » à » fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 90 fr. les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. » à 102 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 35 fr. 80 à 38 fr. 65 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 106 fr. 50 à 109 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 12 fr. 75 ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 13 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet**, 600 à 625 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 55 fr. 95 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kg , 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % = 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Clémentines, 400 à 900 fr. — Mandarines, 450 à 550 fr. — Oranges, 400 à 550 fr. — Noix fraîches, 450 à 630 fr. — Poires de choix, 400 à 900 fr. ; communes, 100 à 200 fr. — Pommes choix, 300 à 600 fr. — Pommes communes, 100 à 200 fr. — Bananes, 275 à 325 fr. — Figues, 200 à 450 fr. — Châtaignes, 80 à 120 fr. — Muscat, 400 à 1.000 fr. ; raisin du Midi, noir, 440 à 500 fr.

Aubergines, 200 à 250 fr. le cent. — Choux nouveaux, 50 à 110 fr. — Artichauts, 30 à 160 fr. — Choux-fleurs, 100 à 140 fr. — Oseille, 80 à 120 fr. — Epinards, 150 à 230 fr. — Tomates du Midi, 120 à 250 fr. — Oignons, 110 à 180 fr. — Poireaux, 400 à 500 fr. les 100 bottes. — Laitues, 30 à 80 fr. le 100. — Haricots verts, 350 à 500 fr. — Carottes nouvelles, 160 à 250 fr. — Choux de Bruxelles, 100 à 300 fr. — Navets, 50 à 150 fr. — Cèpes, 650 à 1.300 fr. — Endives, 350 à 400 fr. — Salsifis, 150 à 350 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place du Cours, Alençon (Orne)